令和７年

１２月　枚方市 中学校給食 献立表

枚方市教育委員会
枚方市学校給食会

月	火	水	木	金
1 ①鶏肉のマーマレード焼き ②粉ふき芋 ③チンゲン菜のソテー ④冬野菜のクリームシチュー■コッペパン ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 38.4g ○脂質 28.6%	**2 ①もちっとコーンボール** ②金時豆 ③玉ねぎのおつゆ ④かやくご飯 ■牛乳 ○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 26.1g ○脂質 25.5%	**3 ①チーズタッカルビ** ②春雨のさっぱり和え ③わかめスープ ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 786kcal ○たんぱく質 36.7g ○脂質 20.4%	**4 ①オムレツ** ②コロコロソテー ③冬野菜の米粉カレー ④りんご ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 798kcal ○たんぱく質 29.7g ○脂質 20.2%	**5 ①鰆の柚子みそかけ** ②ボイル野菜 ③揚げごぼうのごまだれ ④すき焼き ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 883kcal ○たんぱく質 37.1g ○脂質 28.7%
8 ①デミグラスハンバーグ ②ほうれん草のソテー ③オニオンスープ ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 782kcal ○たんぱく質 28.2g ○脂質 26.2%	**9 ①たこざんぎ** ②小松菜のオイスターソース炒め ③みそおでん(うずら卵)■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 872kcal ○たんぱく質 42.2g ○脂質 24.4%	**10 ①焼き魚（鮭）えのきソース** ②和風ポテトサラダ ③鶏団子汁 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 782kcal ○たんぱく質 38.5g ○脂質 26.8%	**11 ①チキンカツ（米粉）** ②きのこソテー ③小松菜のガーリック炒め ④とうもろこしスープ⑤ガトーショコラ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 890kcal ○たんぱく質 29.2g ○脂質 27.5%	**12 ①えびしゅうまい** ②野菜炒め ③マーボー豆腐 ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 855kcal ○たんぱく質 38.5g ○脂質 26.9%
15 ①きびなごのかりん揚げ ②ビーフン炒め ③親子丼 ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 854kcal ○たんぱく質 41.4g ○脂質 24.3%	**16 ①豚肉の生姜焼き** ②ほうれん草のごま和え ③じゃがいももちのおつゆ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 805kcal ○たんぱく質 32.6g ○脂質 22.9%	**17 ①八宝菜（うずら卵）** ②春雨の炒め物 ③フルーツポンチ ④おこげ ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 802kcal ○たんぱく質 24.3g ○脂質 19.6%	**18 ①アジフライ（米粉）** ②ささみとキャベツのソテー ③ミネストローネ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 808kcal ○たんぱく質 29.0g ○脂質 29.3%	**19 ①厚焼き卵** ②ひじき豆 ③人参シリシリ ④里芋のみそ汁 ■ご飯 ■飲むヨーグルト ★アレルギー対応あり ○エネルギー 799kcal ○たんぱく質 33.5g ○脂質 17.5%
22 ①焼き魚（ほっけ） ②れんこんのきんぴら ③ちゃんこ ④ゆかりふりかけ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 784kcal ○たんぱく質 38.3g ○脂質 24.6%	**23 ①星形コロッケ** ②キャベツのソテー③冬野菜の米粉豆乳スープ ■コッペパン ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 801kcal ○たんぱく質 29.6g ○脂質 31.8%			

12月分の予約について

★インターネット予約：11月1日（土）～ 11月20日（木）

★マークシート予約（学校へ提出）：11月4日（火）～ 11月14日（金）

※自動予約（在校時一括予約）を申込みされた方も、事前入金が必要です。
残高を確認の上、入金をお願いします。

入金の期限は、11月20日（木）です。

予約注文はこちらから！⇒

①厚焼き卵に入っている「はんぺん」には**やまいも**が含まれています。

＜アレルギー対応献立＞

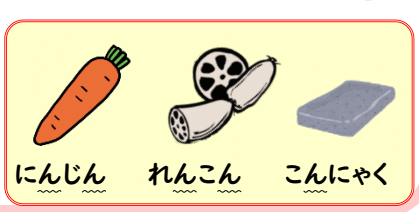
※予約注文には申請が必要です。卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみを使用していません。

1 ①鶏肉のマーマレード焼き	3 ①チーズなしタッカルビ	4 ①ポークウインナー	8 ①トマトソースハンバーグ	9 ①たこざんぎ
②粉ふき芋 ③チンゲン菜のソテー ④冬野菜の豆乳シチュー（米粉） ⑤わかめふりかけ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 35.7g ○脂質 24.1%	②春雨のさっぱり和え ③わかめスープ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 781kcal ○たんぱく質 37.5g ○脂質 20.4%	②コロコロソテー ③冬野菜の米粉カレー ④りんご ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 869kcal ○たんぱく質 32.0g ○脂質 26.9%	②ほうれん草のソテー ③オニオンスープ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 787kcal ○たんぱく質 28.2g ○脂質 24.9%	②小松菜のオイスターソース炒め ③みそおでん ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 855kcal ○たんぱく質 41.8g ○脂質 22.2%
12 ①おさかなナゲット	**15 ①きびなごのかりん揚げ**	**17 ①八宝菜**	**19 ①厚揚げの甘辛焼き**	**23 ①じゃがいものマヨネーズ焼き**
②野菜炒め ③マーボー豆腐 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 889kcal ○たんぱく質 37.3g ○脂質 30.3%	②ビーフン炒め ③高野豆腐入り鶏丼 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 814kcal ○たんぱく質 40.6g ○脂質 21.8%	②春雨の炒め物 ③フルーツポンチ ④おこげ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 785kcal ○たんぱく質 24.8g ○脂質 17.4%	②ひじき豆 ③人参シリシリ ④里芋のみそ汁 ■ご飯 ■飲むヨーグルト ○エネルギー 806kcal ○たんぱく質 28.7g ○脂質 17.8%	②キャベツのソテー ③冬野菜の米粉豆乳スープ ④のりかつおふりかけ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 789kcal ○たんぱく質 26.1g ○脂質 28.4%

12月22日（月） 冬至

１年で最も昼の時間が短くなる日です。翌日から昼の時間が長くなることから、「一陽来復（いちようらいふく）」（冬が終わり、春になること）と呼ばれ、冬至を境に物事が良い方向に向かうと言われています。また、冬至には「ん」がつくものを食べると縁起が良いとされて、特に名前の中に2つ「ん」がつく食べ物は、より運を呼び込むという言い伝えもあります。

22日の給食には「にんじん」「れんこん」「こんにゃく」を使います。



★ 星マークの日は
アレルギー対応食があります。

ランチボックスの色を変え、
食札を貼って提供します。

※申込には、申請書と学校生活
管理指導表の提出が必要です。

就学援助費の受給が
決定された皆様
翌年3月までの事前入金は
不要です。
予約注文は毎月必要ですので、忘れずに行ってください。

諸事情により、
使用食材の数量を
変更する場合があります。

■お問い合わせ■　枚方市教育委員会 おいしい給食課　電話 050-7105-8030　kyushok@city.hirakata.osaka.jp

令和７年12月　使用食材一覧・アレルギー情報

１日（月）　コッペパン・牛乳	２日（火）　かやくご飯・牛乳	３日（水）　ご飯・牛乳	４日（木）　ご飯・牛乳	５日（金）　ご飯・牛乳
①鶏肉のマーマレード焼き:鶏肉もも、塩、こしょう、マーマレード、こいくち醤油 ②粉ふき芋:じゃがいも、塩、こしょう ③チンゲン菜のソテー:ボンレスハム、チンゲンサイ、キャベツ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④冬野菜のクリームシチュー:ベーコン、玉葱、人参、白菜、かぶ、カリフラワー、牛乳、生クリーム、とりがらスープ、塩、こしょう、米粉	①もちっとコーンボール:カットウインナー、クリームコーン、玉葱、じゃがいも、人参、むき枝豆、米粉、澱粉、塩、こしょう、揚油 ②金時豆:金時豆、さとう、こいくち醤油 ③玉ねぎのおつゆ:鶏肉、糸かまぼこ、人参、玉葱、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節 ④かやくご飯:米、かやくごはんの具	①チーズタッカルビ:鶏肉もも、キャベツ、玉葱、人参、トック、土生姜、にんにく、粉チーズ、コチュジャン、豆板醤、こいくち醤油、料理酒、ごま油 ②春雨のさっぱり和え:ツナフレーク、人参、緑豆もやし、チンゲンサイ、緑豆春雨、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、レモン果汁、オリーブ油 ③わかめスープ:豚肉、玉葱、冷凍豆腐、わかめ、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、とりがらスープ、豚骨スープ、塩、こしょう	①オムレツ:オムレツ ②コロコロソテー:むき枝豆、人参、白いんげん豆、ホールコーン、塩、こしょう、オリーブ油 ③冬野菜の米粉カレー:牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、れんこん、里芋、大根、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、ひまわり油、米粉、りんごピューレ、赤ワイン、チャツネ、とりがらスープ ④りんご:りんご	①鰆の柚子みそかけ:さわら、塩、料理酒、土生姜、さとう、みりん、白みそ、みそ、ゆず果汁、こいくち醤油、料理酒、澱粉 ②ボイル野菜:緑豆もやし、人参 ③揚げごぼうのごまだれ:ごぼう、澱粉、揚油、こいくち醤油、みりん、さとう、ごま ④すき焼き:牛肉、玉葱、冷凍豆腐、えのきたけ、糸こんにゃく、白菜、白葱、みりん、料理酒、さとう、こいくち醤油、ひまわり油
▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③豚肉 ④乳、鶏肉、豚肉 ■コッペパン:小麦、乳	▼アレルギー情報▼ ①豚肉、大豆 ③さば、鶏肉 ■かやくご飯:大豆	▼アレルギー情報▼ ①乳、鶏肉、大豆、ごま ③鶏肉、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①卵 ②大豆 ③りんご、牛肉、鶏肉 ④りんご	▼アレルギー情報▼ ①大豆 ③ごま ④牛肉、大豆
８日（月）　ご飯・牛乳	９日（火）　ご飯・牛乳	10日（水）　ご飯・牛乳	11日（木）　ご飯・牛乳	12日（金）　ご飯・牛乳
①デミグラスハンバーグ:ハンバーグ、玉葱、人参、しめじ、デミグラスソース、赤ワイン、トマトケチャップ、濃厚ソース、さとう、バター、澱粉 ②ほうれん草のソテー:人参、ホールコーン、ほうれんそう、キャベツ、オリーブ油、塩、こしょう、こいくち醤油 ③オニオンスープ:ベーコン、玉葱、じゃがいも、パセリ、にんにく、オリーブ油、塩、こしょう、うすくち醤油、とりがらスープ、豚骨スープ **デミグラスソースには小麦が含まれています。**	①たこざんぎ:たこ、にんにく、土生姜、こいくち醤油、みりん、澱粉、じゃがいも、塩、揚油 ②小松菜のオイスターソース炒め:ロースハム、人参、小松菜、切干大根、オイスターソース、こいくち醤油、さとう、塩、こしょう、ひまわり油 ③みそおでん（うずら卵）:豚肉、人参、うずら卵、大根、ちくわ、一口厚揚げ、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、みそ、削り節	①焼き魚（鮭）えのきソース:鮭、塩、こしょう、えのきたけ、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉 ②和風ポテトサラダ:ロースハム、玉葱、人参、じゃがいも、水菜、塩、こしょう、かつおぶし、ひまわり油、ノンエッグマヨネーズ ③鶏団子汁:鶏団子、人参、白菜、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、料理酒、みりん、塩、削り節	①チキンカツ（米粉）:チキンカツ（米粉）、揚油、ウスターソース、濃厚ソース、さとう、澱粉 ②きのこソテー:しめじ、エリンギ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、オリーブ油 ③小松菜のガーリック炒め:人参、玉葱、小松菜、にんにく、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④とうもろこしスープ:ベーコン、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、パセリ、とりがらスープ、塩、こしょう、さとう、ひまわり油 ⑤ガトーショコラ:ガトーショコラ	①えびしゅうまい:えびしゅうまい、さとう、米酢、こいくち醤油 ②野菜炒め:焼豚、玉葱、千椎茸、人参、たけのこ、キャベツ、緑豆もやし、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油、豆板醤、ごま油、オイスターソース ③マーボー豆腐:豚ミンチ肉、冷凍豆腐、土生姜、にんにく、人参、玉葱、青葱、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、みそ、豆板醤、とりがらスープ、ひまわり油、澱粉
▼アレルギー情報▼ ①小麦、乳、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆 ③鶏肉、豚肉	▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③卵、さば、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①さけ ②豚肉、大豆 ③さば、鶏肉	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆 ④鶏肉、豚肉 ⑤大豆	▼アレルギー情報▼ ①えび、小麦、豚肉 ②豚肉、ごま ③鶏肉、豚肉、大豆
15日（月）　ご飯・牛乳	16日（火）　ご飯・牛乳	17日（水）　ご飯・牛乳	18日（木）　ご飯・牛乳	19日（金）　ご飯・飲むヨーグルト
①きびなごのかりん揚げ:きびなご、料理酒、澱粉、揚油、黒砂糖、米酢、こいくち醤油 ②ビーフン炒め:ロースハム、人参、キャベツ、チンゲンサイ、たけのこ、ビーフン、干椎茸、さとう、うすくち醤油、とりがらスープ、塩、ひまわり油 ③親子丼:鶏肉もも、卵、高野豆腐、玉葱、人参、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、さとう、みりん、料理酒、澱粉、削り節	①豚肉の生姜焼き:豚肉かたロース、玉葱、青葱、土生姜、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、澱粉、ひまわり油 ②ほうれん草のごま和え:ちくわ、ほうれんそう、白菜、人参、すりごま、こいくち醤油、さとう、削り節 ③じゃがいももちのおつゆ:人参、玉葱、糸かまぼこ、じゃがいももち、青葱、削り節、こいくち醤油、うすくち醤油、塩	①ハ宝菜（うずら卵）:豚肉、土生姜、人参、玉葱、たけのこ、うずら卵、白菜、千椎茸、さとう、こいくち醤油、うすくち醤油、とりがらスープ、澱粉、塩、こしょう、ひまわり油 ②春雨の炒め物:焼豚、人参、玉葱、緑豆春雨、小松菜、塩、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ③フルーツポンチ:パイナップル缶、りんご缶、三色ゼリー ④おこげ:おこげ	①アジフライ（米粉）:あじ米粉フライ、揚油、ウスターソース、濃厚ソース、さとう ②ささみとキャベツのソテー:ささみフレーク、キャベツ、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油 ③ミネストローネ:ベーコン、人参、玉葱、じゃがいも、カリフラワー、ホールコーン、ダイストマト缶、トマトケチャップ、赤ワイン、とりがらスープ、豚骨スープ、塩、こしょう、うすくち醤油	①厚焼き卵:卵、はんぺん、さとう、みりん、料理酒、削り節 ②ひじき豆:ちくわ、大豆、ひじき、人参、さとう、こいくち醤油、みりん、ひまわり油、削り節 ③人参シリシリ:ツナフレーク、玉葱、切干大根、人参、塩、こしょう、料理酒、うすくち醤油、ひまわり油 ④里芋のみそ汁:うす揚げ、人参、里芋、かぶ、冷凍豆腐、青葱、わかめ、みそ、削り節 **はんぺんにはやまいもが含まれています。**
▼アレルギー情報▼ ②鶏肉、豚肉 ③卵、さば、鶏肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②さば、ごま ③さば	▼アレルギー情報▼ ①卵、鶏肉、豚肉 ②豚肉 ③りんご	▼アレルギー情報▼ ②鶏肉 ③鶏肉、豚肉	▼アレルギー情報▼ ①卵、さば、大豆、やまいも ②さば、大豆 ④さば、大豆 ■飲むヨーグルト:乳
22日（月）　ご飯・牛乳	23日（火）　コッペパン・牛乳			
①焼き魚（ほっけ）:ほっけ ②れんこんのきんぴら:ちくわ、れんこん、人参、つきこんにゃく、ごま、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ③ちゃんこ:鶏団子、一口厚揚げ、人参、しめじ、緑豆春雨、水菜、白葱、土生姜、料理酒、みりん、こいくち醤油、塩、削り節 ④ゆかりふりかけ:ゆかりふりかけ	①星形コロッケ:星型コロッケ、揚油、ソース ②キャベツのソテー:人参、ホールコーン、キャベツ、オリーブ油、塩、こしょう、こいくち醤油 ③冬野菜の米粉豆乳スープ:ベーコン、人参、玉葱、大根、かぶ、豆乳、とりがらスープ、塩、こしょう、米粉			
▼アレルギー情報▼ ②ごま ③さば、鶏肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①小麦、豚肉 ③鶏肉、豚肉、大豆 ■コッペパン:小麦、乳			

◆アレルギー情報は、特定原材料 28品目の使用の有無を記載しています。
（しょうゆには、原材料に大豆・小麦が含まれていますが、これについては記載していません）。
◆揚油はなたね油を使用しています。
◆ちりめんじゃこ等の小魚や魚、わかめ、ひじきなどの海藻類は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
◆15 日の「きびなご」には、魚卵が入っていることがあります。
加工食品、調味料等の原材料、同一施設内で生産している食品を確認したい方には、
「食品の配合割合一覧表」を用意しています。
（ホームページからダウンロード可）。

配合割合一覧表はこちらから！ ⇒

＜アレルギー対応献立＞

１日（月）　ご飯・牛乳	３日（水）　ご飯・牛乳	４日（木）　ご飯・牛乳	８日（月）　ご飯・牛乳	９日（火）　ご飯・牛乳
①鶏肉のマーマレード焼き:鶏肉もも、塩、こしょう、マーマレード、こいくち醤油 ②粉ふき芋:じゃがいも、塩、こしょう ③チンゲン菜のソテー:ボンレスハム、チンゲンサイ、キャベツ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④冬野菜の豆乳シチュー（米粉）:ベーコン、玉葱、人参、白菜、かぶ、カリフラワー、豆乳、とりがらスープ、塩、こしょう、米粉 ⑤わかめふりかけ:わかめふりかけ	①チーズなしタッカルビ:鶏肉もも、キャベツ、玉葱、人参、トック、土生姜、にんにく、コチュジャン、豆板醤、こいくち醤油、料理酒、ごま油 ②春雨のさっぱり和え:ツナフレーク、人参、緑豆もやし、チンゲンサイ、緑豆春雨、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、レモン果汁、オリーブ油 ③わかめスープ:豚肉、玉葱、冷凍豆腐（1 ㎝角）、わかめ、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、とりがらスープ、豚骨スープ、塩、こしょう	①ポークウインナー:ポークウインナー ②コロコロソテー:むき枝豆、人参、白いんげん豆、ホールコーン、塩、こしょう、オリーブ油 ③冬野菜の米粉カレー:牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、れんこん、里芋、大根、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、ひまわり油、米粉、りんごピューレ、赤ワイン、チャツネ、とりがらスープ ④りんご:りんご	①トマトソースハンバーグ:ハンバーグ、じゃがいも、揚油、玉葱、マッシュルーム、ダイストマト缶、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、ひまわり油 ②ほうれん草のソテー:人参、ホールコーン、ほうれんそう、キャベツ、オリーブ油、塩、こしょう、こいくち醤油 ③オニオンスープ:ベーコン、玉葱、じゃがいも、パセリ、にんにく、オリーブ油、塩、こしょう、うすくち醤油、とりがらスープ、豚骨スープ	①たこざんぎ:たこ、にんにく、土生姜、こいくち醤油、みりん、澱粉、じゃがいも、塩、揚油 ②小松菜のオイスターソース炒め:ロースハム、人参、小松菜、切干大根、オイスターソース、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③みそおでん:豚肉、人参、大根、ちくわ、一口厚揚げ、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、みそ、削り節
▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉、大豆 ⑤ごま	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆、ごま ③鶏肉、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②大豆 ③りんご、牛肉、鶏肉 ④りんご	▼アレルギー情報▼ ①牛肉、豚肉、大豆 ③鶏肉、豚肉	▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③さば、豚肉、大豆
12日（金）　ご飯・牛乳	15日（月）　ご飯・牛乳	17日（水）　ご飯・牛乳	19日（金）　ご飯・飲むヨーグルト	23日（火）　ご飯・牛乳
①おさかなナゲット:おさかなナゲット、揚油 ②野菜炒め:焼豚、玉葱、千椎茸、人参、たけのこ、キャベツ、緑豆もやし、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油、豆板醤、ごま油、オイスターソース ③マーボー豆腐:豚ミンチ肉、冷凍豆腐、土生姜、にんにく、人参、玉葱、青葱、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、みそ、豆板醤、とりがらスープ、ひまわり油、澱粉	①きびなごのかりん揚げ:きびなご、料理酒、澱粉、揚油、黒砂糖、米酢、こいくち醤油 ②ビーフン炒め:ロースハム、人参、キャベツ、チンゲンサイ、たけのこ、ビーフン、干椎茸、さとう、うすくち醤油、とりがらスープ、塩、ひまわり油 ③高野豆腐入り鶏丼:鶏肉もも、高野豆腐、玉葱、人参、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、さとう、みりん、料理酒、澱粉、削り節	①ハ宝菜:豚肉、土生姜、人参、玉葱、たけのこ、白菜、千椎茸、さとう、こいくち醤油、うすくち醤油、とりがらスープ、澱粉、塩、こしょう、ひまわり油 ②春雨の炒め物:焼豚、人参、玉葱、緑豆春雨、小松菜、塩、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ③フルーツポンチ:パイナップル缶、りんご缶、三色ゼリー ④おこげ:おこげ	①厚揚げの甘辛焼き:一口厚揚げ、塩、こしょう、澱粉、さとう、みりん、料理酒、こいくち醤油、ひまわり油 ②ひじき豆:ちくわ、大豆、ひじき、人参、さとう、こいくち醤油、みりん、ひまわり油、削り節 ③人参シリシリ:ツナフレーク、玉葱、切干大根、人参、塩、こしょう、料理酒、うすくち醤油、ひまわり油 ④里芋のみそ汁:うす揚げ、人参、里芋、かぶ、冷凍豆腐、青葱、わかめ、みそ、削り節	①じゃがいものマヨネーズ焼き:カットウインナー、じゃがいも、玉葱、人参、塩、こしょう、ノンエッグマヨネーズ、オリーブ油 ②キャベツのソテー:人参、ホールコーン、キャベツ、オリーブ油、塩、こしょう、こいくち醤油 ③冬野菜の米粉豆乳スープ:ベーコン、人参、玉葱、大根、かぶ、豆乳、とりがらスープ、塩、こしょう、米粉 ④のりかつおふりかけ:のりかつおふりかけ
▼アレルギー情報▼ ②豚肉、ごま ③鶏肉、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ②鶏肉、豚肉 ③さば、鶏肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉 ②豚肉 ③りんご	▼アレルギー情報▼ ①大豆 ②さば、大豆 ④さば、大豆 ■飲むヨーグルト:乳	▼アレルギー情報▼ ①豚肉、大豆 ③鶏肉、豚肉、大豆

NEW

《新献立》

もちっとコーンボール（2日）

コーンペーストの入ったタネに、ウインナーや枝豆、人参を入れて、色鮮やかでもちっとした揚げ物に仕上げます。

デミグラスハンバーグ（8日）

牛肉・豚肉使用のハンバーグに、野菜やきのこたっぷりのデミグラスソース（小麦が含まれています）をかけます。アレルギー食は、トマトソースで提供します。

和風ポテトサラダ（10日）

ハム、玉ねぎ、人参、じゃが芋を使用したポテトサラダに、水菜と粉かつおをプラスして和風味に仕上げます。

■お問い合わせ■　枚方市教育委員会 おいしい給食課　電話 050-7105-8030　kyushok@city.hirakata.osaka.jp